69e Année. T. 138. N° 27-28 6-13 Juillet 1952

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs.»

Henri Baudrillart Membre de l'institut — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p 270

14 JUL

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. -- MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITE DE REDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1500 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

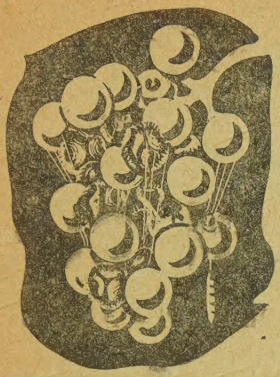
ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76



Contre les VERS de la GRAPPE
à toutes les générations

Gesarol

récoltes saines
rendements plus élevés.

52

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés.

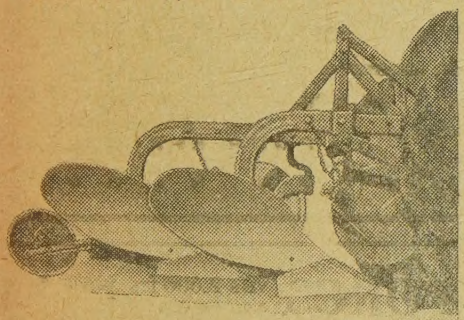
ARBRES FRUITIERS
Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

Les socs sont chers et s'usent vite FAITES DES ÉCONOMIES et obtenez un meilleur rendement, montez sur votre charrue
FORD-FERGUSSON le porte-soc à carrelet
"MONESTIER"



Tout acier muni d'un nez amovible
donc INUSABLE - 30.000 en service

Demandez la plaquette 1952 *au constructeur :*

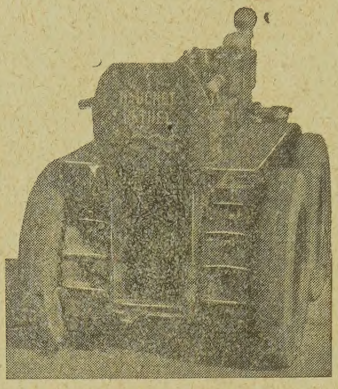
P. MONESTIER
CASTELNAUDARY (Aude)

N'attendez pas les vendanges pour vous munir d'un véritable MUSTIMETRE et d'un ACIDIMETRE chez DUJARDIN-SALLERON, 3, rue Payenne, Paris III^me^ ou ses dépositaires.

66, - 72, - 78 c/m de large

Ard. Diesel 15 et 24 cv.

Pour la Vigne depuis 1930



Le plus sûr,
Le meilleur marché.

BAUCHET, 1, rue Jeanne-d'Arc, LYON

Toutes les gouttes comptent

avec

Emol BLEU

MOUILLANT - ADHÉSIF

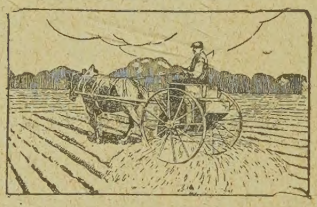
■

Bouillies mieux fixées

Bouillies plus actives

Anciens Etablissements
AULAGNE et Cie
114, rue Duguesclin. - LYON

LE CHANTEJOT



SEMOIRS - DISTRIBUTEURS D'ENGRAIS

BREVETÉS

Le CHANTEJOT pour épandage { A LA VOLÉE, EN BANDES — EN LIGNE —

Modèles à voie étroite pour **VITICULTURE**

Le CHANTECOQ à doubles peignes pour Agriculture

Ets **SIRAGA**, Construcrs – **CHATEAUROUX** (Indre)

AGENCE GÉNÉRALE

ALGER PHALEMON ORAN

POUR AFRIQUE DU NORD

RÉFRACTOMÈTRES

Pour le contrôle de vos vendanges

Ets. BERTAUD

19, rue J. Martin, Marseille - Tél. C. A. 39-93

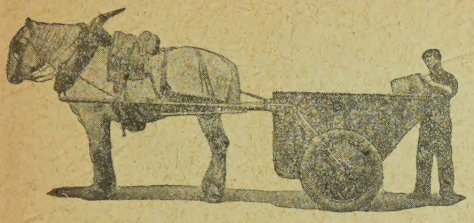
PORCS vifs 2.000 frs pièce, 5 pour 12.000 fco port emb. vendu crédit. Echantillon farines vitamines gratis.

VAL TOURY (E.-&-L.)

PORCS vifs, 15 kgs, 3.000 frs pièce 4 p. 12.000 frs fco, port emb vendu à crédit. Ech. farine VITA grati RACIA, BRIVE.

UN SEUL TOMBEREAU A VENDANGES "BACCHUS"

des milliers en service



Une référence entre des centaines

M. E. GUIONNET, Domaine de Hauteneuve, LIGNERE-SONNEVILLE (Charentes) a commandé 2 "BACCHUS" de 1.000 litres en 1939, en a commandé 2 identiques en 1951. — Faites comme lui commandez **dès aujourd'hui** votre "BACCHUS".

PIERRE MONESTIER, CONSTRUCTEUR,
— **CASTELNAUDARY** (Aude) —

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. M2 61-80

Pour vos Vignes

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION
-: DOUCEUR DE TRACTION :-

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)

Société anonyme au capital de 8.000.000 de francs

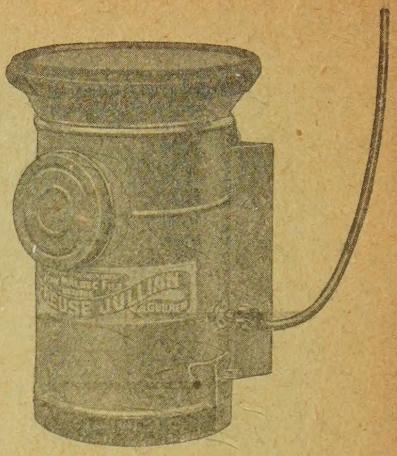
TONOL

DÉPIQUE DÉROUGIT,
DÉSINFECTE LES FUTS

S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles
Distribué par S.O.C.P.E.
6, rue Saulnier - PARIS (9e)

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
ENGRAIS ONIA TOULOUSE

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRE GRANULÉ
NITRATE DE SOUDE
NITROPOTASSE
ENGRAIS COMPLEXES
(azote, acide phosphorique, potasse)



Etablissements MALBEC
1, rue Carlencas, 1
MONTPELLIER (Hérault)

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE
Sélectionneur-producteur-grainier N° 10.345

SEMENCES D'AUTOMNE

ETOILE DE CHOISY
le blé des bonnes cultures.

DOCTEUR MAZET
pour les semis tardifs.

AVOINE D'HIVER DU PRIEURÉ
la plus raide - les plus hauts rendements.

AVOINE ROUGE D'ALGÉRIE
résistant à la sècheresse.

Escourgeon hâtif de Grignon
la seule orge à cultiver dans le Mid - alternative.

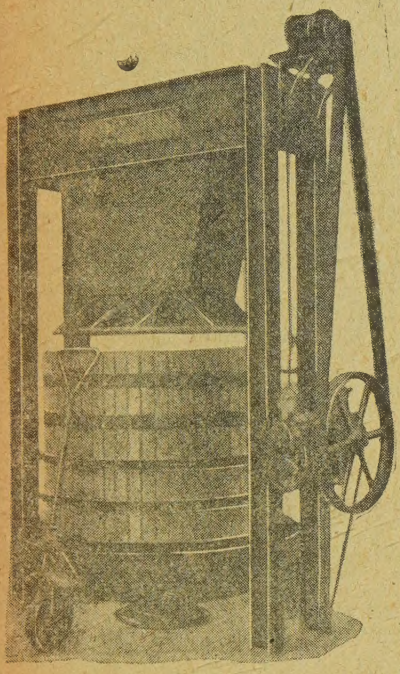
VESCE DE CERDAGNE

Tél. 309 - 355 - 008 CASTELNAUDARY Tél. 309 - 355 - 008

LINARÈS FRÈRES

SIÈGE et USINES : **BERGERAC** (Dordogne)

MAISON FONDÉE EN 1845



MATÉRIEL VINICOLE

Les plus hautes références

INSTALLATIONS Caves particulières Caves coopératives

PRESSES HYDRAULIQUES
à forte pression

HYDRO-MÉCANIQUES
à grande contenance

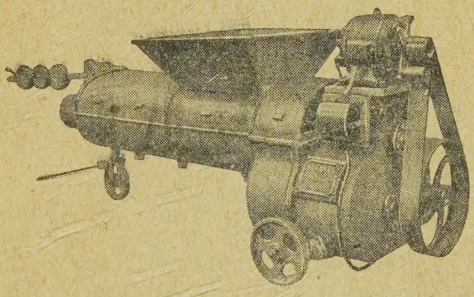
PRESSES HORIZONTALES

FOULOIRS - ÉMIETTEUSES - VERINS

TOUT MATÉRIEL A MAIN

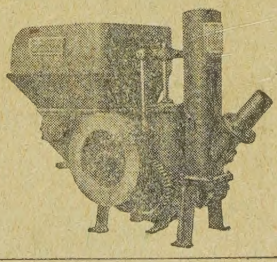
PRESSES CONTINUES ET EXTRACONTINUES

HAUT RENDEMENT
- VIN CLAIR -



POMPES A VENDANGE A PISTON ET ROTATIVES

Pour l'Élévation
le Foulage et l'Élévation
l'Égrappage et l'Élévation



CONCENTRATEURS DE MOUT
PAR CALÉFACTION

AGENCES & DÉPOTS : DANS TOUTES LES RÉGIONS VINICOLES de FRANCE et AFRIQUE du NORD
TOUS RENSEIGNEMENTS & DEVIS SUR DEMANDE

réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

EDITION DU MIDI

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY, L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITE DE REDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

69e ANNÉE — 2me SEMESTRE

TOME CXXXVIII

MONTPELLIER

Bureaux : rue de Verdun, 1 bis.

1952

69me Année — No 27-28 6-13 Juillet 1952

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Au Comité de Sélection. 3
E. N. — Nécrologie : Lucien Semichon. 7
Sénateur Durand. — La thèse de M. Durand. 7
Marcel Biron. — Vignobles de la région d'Urgup (Turquie). 10
A. Prax. — Les primes à la construction sont-elles applicables aux immeubles ruraux ?. 18
V. C. — L'importante question du caoutchouc synthétique. Est-ce que la France en entreprendra la fabrication ?. 19
Questions diverses. — **P. Larue.** Qualification des pommes de terre. 21
Informations. — Commerce et emploi du thiophosphate diéthyle et paranitrophényle et de tous autres esters. — Les travaux agricoles et viticoles en juillet. — Le Bureau du Mouvement Agricole Démocratique. . . 22
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Au Comité de Sélection

La « section Vigne » du Comité technique permanent de la Sélection des plantes cultivées a été réunie à Paris le 19 juin 1952 sous la présidence de M. Simon, administrateur civil au Ministère de l'Agriculture.

Elle a entendu un compte rendu des travaux effectués au cours de la campagne précédente (1951-1952), compte rendu duquel il résulte notamment une augmentation de 7863 à 8312 du nombre des pépiniéristes-viticulteurs titulaires d'une carte professionnelle et une augmentation de la superficie des vignes-mères qui s'établit à 4.339 hectares dont 2941 hectares en production et 143 hectares seulement plantés en 1952.

Le contrôle des vignes-mères a porté effectivement sur 2592 hectares en 1951, en vue de dresser un inventaire général de la production ; à la suite de ces travaux l'arrachage de 172 hectares a été ordonné pour cause d'état sanitaire défectueux ou de mélange variétal ; 38 hectares ont été détruits par les exploitants sur cette simple injonction ; 93 hectares ont fait l'objet d'un appel et la procédure réglementaire d'expertise dans laquelle intervient un expert désigné par la profession est actuellement en cours ; il y a lieu de souligner l'accord de ces experts professionnels et des agents de l'administration ; enfin la procédure d'arrachage est en cours pour 41 hectares non encore détruits et pour lesquels aucun appel n'a été formulé.

Ainsi se poursuit l'assainissement de la production.

Les plantations illicites, établies sans l'autorisation exigée par la loi du 29 juillet 1943, occupent une superficie de 280 hectares. L'arrachage de ces parcelles a été ordonné selon les instructions particulières de M. le Ministre de l'Agriculture.

La suite du compte rendu fait allusion aux thèmes habituels (Vignes-mères d'hybrides, de V. vinifera). Elle mentionne le nombre des boutures et greffes-boutures déclarées en 1951 : 313 millions environ dont 97 millions ont été effectivement contrôlées.

En énumérant les travaux de sélection, le rapport mentionne la quantité des plants racinés de porte-greffes classés en catégorie *sélectionné-classe élite* soit 8.721.000 et la quantité commercialisée avec cette qualification. 1.552.000. Le rapporteur n'a pas manqué de faire remarquer le peu d'intérêt que les producteurs et les utilisateurs semblent porter à cette catégorie de plants. Au cours de la discussion qui a suivi il a été mis en lumière l'inconséquence des vignerons portés à acquérir des plants peu coûteux, même lorsqu'ils sont mauvais, l'insuffisance de la propagande faite en faveur de cette catégorie de plants d'élite, la faiblesse des efforts des pépiniéristes qui bornent souvent leur ambition à figurer sur une liste « élite » sans avoir pour autant le désir de développer l'emploi des plants de cette catégorie, la difficulté psychologique qu'ils éprouvent à livrer simultanément au même acheteur certaines variétés en élite et d'autres en classe ordinaire, etc...

La nécessité de développer l'emploi des plants d'élite a retenu particulièrement l'attention du représentant de *l'Institut technique du Vin*.

Le rapporteur a enfin mentionné le développement des *exportations* ; celles des boutures-greffables, en dépit de la diminution de la demande allemande, sans doute satisfaite par les plantations du Frioul et du Trentin, se sont accrues de 9.075.000 mètres à 11.800.000 mètres, l'Algérie intervenant respectivement pour 2.661.000 et 5.542.000 mètres.

M. Frézal, directeur du Service de la Défense des Cultures en *Algérie*, a ensuite signalé l'existence de près de 2.000 hectares de vignes-mères en Algérie ; il a précisé que l'arrachage des pieds-mères donnait lieu à l'octroi, par le Budget autonome, d'une indemnité de 120 à 150.000 francs par hectare.

*
**

Le Comité a entendu un rapport de la Commission qu'il avait chargée de procéder à une enquête sur l'intérêt de l'emploi du *Clinton* et du *Jacquez* comme porte-greffes dans certaines localités viticoles du Blayais, sur la rive droite de la Gironde.

Les résultats de cette enquête montrent que ces porte-greffes, parfois plus puissants que *riparia, rupestris, 3309 C*, etc..., au cours des premières années, fléchissent ensuite plus ou moins, favorisent la dégénérescence infectieuse (panachure, mosaïque, fasciation, court-noué, etc...), et gênent ainsi les reconstitutions ultérieures.

Le remplacement de ces porte-greffes insuffisamment résistants au phylloxera *(Clinton, Jacquez, Vialla, Herbemont)* n'offrant aucune difficulté et ne pouvant entraîner que des avantages pour les vignerons, le Comité a décidé, à la majorité, de maintenir l'interdiction de commer-

cialisation édictée par les textes en vigueur. Les représentants des pépiniéristes ne se sont pas associés à cette décision ; M. Charlassier, président du Syndicat des pépiniéristes de la Gironde, qui avait participé aux travaux de la Commission d'enquête et qui en avait tracé le programme, n'était que représenté à la réunion ; son représentant a combattu les conclusions de la Commission et proposé une nouvelle Commission d'idoines (M. Siloret, M. Bruneteau et M. Marsais). On a vu que le Comité n'avait pas retenu cette proposition.

Est donc prohibée la commercialisation des boutures greffables, et des plants racinés de ces porte-greffes ainsi que des greffés-soudés obtenus avec eux.

Le Comité a décidé de désigner par les appellations.

Riparia-Berlandieri rouge de Sarrians,

Riparia-rupestris de Massannes glabre,

Riparia-rupestris de Massannes pubescent,

trois cépages clones de porte-greffes identifiés dans les vignes-mères par les agents de la Section de Contrôle. Ces cépages figureront dorénavant sur la liste des porte-greffes dont les bois peuvent être commercialisés ; leur bois ne peut être commercialisé que sous ces appellations.

Un certain nombre de cépages de *V. vinifera* ont été inscrits sur la liste provisoire ; des hybrides producteurs-directs ont été inscrits au catalogue des hybrides (multiplication libre). Sur la demande de M. Seyve-Villard ont été inscrits au catalogue et mis en *multiplication surveillée,* deux obtentions nouvelles de cet hybrideur 39-639 S.-V. (rose) et 28-527 S.-V. (noir).

A ce sujet, M. Seyve-Villard a rendu compte au Comité des difficultés rencontrées par ses collègues sans l'application des mésures réglementaires que prévoient l'organisation d'une *expérimentation contrôlée des obtentions nouvellement inscrites au catalogue ;* peu d'expérimentateurs acceptent de se plier aux obligations, cependant bien simples, auxquelles doivent satisfaire les champs d'essais ; on n'a pas manqué de rappeler que ces règles avaient été étudiées et admises en vue de renseigner les planteurs sur la valeur des nouveaux hybrides ; des champs de comportement, organisés avec un minimum de précautions, peuvent seuls donner à ces renseignements une base solide, probablement plus solide que les catalogues des multiplicateurs. M. Marot a émis l'opinion selon laquelle les avis de la Fédération qu'il préside sont suffisants parce qu'ils sont fondés sur les observations de ses adhérents qui sont nombreux. En dehors des inconvénients qu'il y aurait à confier à une organisation professionnelle le soin d'orienter le choix du cépage, facteur décisif d'une production de laquelle les agents de l'administration prétendent avec raison ne pas se désintéresser, il est certain que les avis de la Fédération du Président Marot ne peuvent être objectifs que dans la mesure où ils sont fondés sur des résultats expérimentaux valables, obtenus dans des champs d'expériences simples, certes, mais correctement établis.

L'administration ne négligera pas de contrôler l'exécution des dispositions réglementaires par les hybrideurs ; ceux-ci ont proposé de confier aux établissements d'Etat le soin de procéder à cette expérimentation contrôlée ; il ne s'agit, certes pas, d'une remise de pouvoirs, ou d'un

abandon de prérogatives, mais d'un témoignage de confiance qui sera apprécié. Mais l'organisation d'un réseau de champs d'expériences offre des difficultés inattendues. Les Ecoles d'agriculture sont déjà bien chargées et leur concours ne peut être demandé sans une contre-partie financière qui exige des ressources. Les stations et laboratoires de recherches prétendent que pareille mission ne leur incombe pas et qu'elle exige des moyens dont ils ne disposent pas.

Les vignerons ne manqueront pas de remarquer qu'ils participent par une taxe et par leur Institut technique du Vin à la vie des organismes administratifs et qu'ils acquièrent de ce chef le droit de recommander l'exécution de certains travaux qu'ils jugent plus nécessaires que d'autres. Les ressources que le Budget de l'Etat et le budget du Fonds de progrès attribuent aux travaux techniques sont appréciables : appliquées aux seules tâches viticoles d'intérêt commun elles permettent d'utiles réalisations si leur emploi est raisonnablement réparti au lieu d'être dicté par des influences personnelles et des intérêts particuliers, ce qui amène leur dispersion et engendre l'inefficacité.

Il est difficile de savoir ce qu'il adviendra de la proposition de M. Seyve-Villard tendant à organiser l'expérimentation des obtentions nouvelles, mais l'administration ne pourra indéfiniment repousser une décision dont on ne sait, à vrai dire, par qui elle doit être prise.

*
**

Autour de cette séance du Comité de Sélection, la rue de Varenne a vu une intense activité de la Fédération des pépiniéristes-viticulteurs qui a réussi à obtenir une audience de M. Camille Laurens au cours de laquelle le Président F. A. Gonnet, accompagné de plusieurs de ses collègues et de nombreux parlementaires — des deux assemblées — de l'Aude, de l'Hérault, du Gard et de Vaucluse, a appelé l'attention du Ministre sur la situation des pépiniéristes après les résultats désastreux de la campagne écoulée.

Au nombre des mesures dont l'application a été réclamée figure l'arrachage de 30 p. 100 (par exploitation) des vignes-mères cultivées ainsi que l'abrogation de la loi du 29 juillet 1943, ce qui revient à arrêter les plantations.

Ces propositions sont bien peu favorables à l'amélioration de la production qui résulte de la destruction des mauvaises vignes-mères et de l'établissement de nouvelles dans des conditions sans cesse améliorées.

Un projet ministériel est à l'étude qui porte sur la production des bois et plants de vigne et sur l'application des mesures de contrôle dont elle est l'objet, mesures qui sont indispensables à la sauvegarde des intérêts des vignerons utilisateurs de plants. Il fait aux pépiniéristes une si large part dans les décisions dans l'application et même dans l'administration que l'on explique mal le caractère excessif des mesures nouvelles dont la mise en vigueur est réclamée, car, à détruire 30 p. 100 des vignes-mères il vaut mieux, assurément, que cette destruction porte sur les mauvaises.

J. Branas,

NECROLOGIE

Lucien Semichon. — Ingénieur agronome, spécialisé en Œnologie à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier sous la Direction d'un de ses Maîtres bien connus, Auguste Bouffard, dont il fut l'un des collaborateurs. Lucien Semichon qui vient de mourir, créa, puis dirigea la Station œnologique de Narbonne, actuellement : Station Centrale de Recherches sur l'Œnologie, la Cidrerie et les Jus de Fruits (Institut national de la Recherche Agronomique), à la tête de laquelle lui a succédé M. Michel Flanzy, qui avait travaillé de nombreuses années avec lui.

Ses recherches, axées plus spécialement sur les méthodes d'analyse des vins, mais débordant sur la vinification, sont bien connues en France et à l'Etranger où il a souvent représenté avec avantage notre pays, par suite, non seulement de sa compétence, mais aussi de son érudition dépassant largement sa spécialité, par suite aussi de ses aptitudes particulières d'orateur.

Sa mort met en deuil l'œnologie française.

E. N.

LA THÈSE DE M. DURAND

M. le Sénateur Durand me fait l'honneur de m'adresser la lettre reproduite ci-après. Après le Congrès de la F.A.V. et après le débat que l'Assemblée nationale a consacré au problème viticole, sa thèse pourrait sembler dépassée. Il m'a paru cependant utile de mettre sous les yeux de nos lecteurs l'expression même de la pensée de M. Durand.

Je proteste contre l'usage qu'il fait du vocable « spolié ». Pour le reste, nos lecteurs jugeront.

J. Bs.

Monsieur le Professeur,

Dans votre chronique du 8 juin 1952, vous m'avez mis en cause. Votre courtoisie me permettra certainement d'user de la faculté de réponse.

Je m'excuse, d'ores et déjà, de la longueur de cette réponse, mais le sujet en vaut la peine.

Vous vous demandez si les thèses que je soutiens en matière de politique viticole méritent d'être prises au sérieux. Vous en jugerez par vous-même lorsque je les aurai ci-après résumées à votre intention et à celle de vos lecteurs, car j'ai l'impression que le mot de « liberté », jadis si cher à tous, suscite aujourd'hui des indignations surprenantes lorsqu'il s'agit du vin.

Vous ajoutez que j'ai cependant des partisans ; je le confesse : j'en ai. Ils sont même de plus en plus nombreux, puisqu'ils se sont associés au sein du *Groupement National de Défense des Vins*

de grande consommation, dont ils m'ont fait l'honneur de me confier la présidence et, s'il en est ainsi, c'est parce qu'il y a de plus en plus des viticulteurs excédés par les aberrations du statut viticole et les requêtes véritablement meurtrières de la F. A. V. En bref, mes partisans sont les « spoliés » du Statut viticole. C'est un mot que vous connaissez bien ; je commencerai donc par là.

Vue sous l'angle des viticulteurs qui y sont assujettis, la distillation obligatoire, telle qu'elle est conçue par le Code du vin, n'est ni plus ni moins qu'une spoliation. Sans influence pratique sur les prix — la funeste expérience de la récolte 1950 l'atteste — elle oblige les viticulteurs qui en sont victimes à détruire des quantités importantes de leur récolte, dans des conditions de prix inférieures de près de moitié à leur prix de revient.

Les livraisons effectuées au titre de la récolte de 1950 ont été ruineuses pour beaucoup d'entre eux, celles qui pourraient être effectuées au titre de la récolte de 1951 seraient catastrophiques.

Si l'on veut que tous les « spoliés » disparaissent, si l'on veut rendre aux roseaux des terres qui, depuis plus de soixante ans, leur ont été arrachées à grand prix, si l'on veut en particulier que les mas et les caves du Languedoc deviennent aussi déserts que certaines vieilles fermes des Causses, alors qu'on le dise ; mais qu'on dise aussi quel profit économique la communauté viticole tirera de ce vain sacrifice.

Peut-être les statistiques accuseront-elles des déclarations de récolte quelque peu minorées — tout en ignorant les récoltes discrètes — jusqu'au jour où, à l'abri de ce protectionnisme dévastateur, des vignobles nouveaux surgiront ici ou là dans des terres jusqu'à présent vierges de toute vigne.

Je ne parle pas du point de vue du consommateur qui, lui, paraît systématiquement ignoré tant par nos malthusiens officiels ou officieux que par nos fabricateurs de plans. Les féodalités querelleuses qui semblent n'avoir pris pour règle constructive que le principe : « assomme le voisin si c'est ton intérêt » offrent un bien piteux spectacle aux populations des pays non viticoles qui, elles, se rendent compte qu'à 70 ou 80 francs le litre une famille ne peut s'offrir du vin que de loin en loin, alors qu'elle en consommerait deux à trois fois plus si le vin ne valait que 40 ou 50 francs le litre.

L'on se complait à dire que le public français perd le goût du vin... Non. Il n'a pas encore acquis celui de payer trop cher sa boisson préférée, et ce n'est ni par la distillation obligatoire, ni par des prix plancher ou plafond qu'on le lui fera acquérir.

Voilà donc pourquoi je demande la liberté, liberté pour chacun de vendre son vin au prix qui lui convient pour peu qu'il trouve

un acquéreur. Les acquéreurs ne manquent pas si le vin est bon.

Où s'arrête cette liberté, demanderez-vous ? Très simplement au mur de la qualité. Ce mur là, nul ne peut prétendre le franchir impunément. Le vin mauvais ne trouve pas preneur, et c'est exactement marcher sur la tête que de prétendre substituer un échafaudage de mesures « contre le voisin » à la règle d'or de la qualité.

Il s'ensuit bien évidemment que les mauvais vins doivent être impitoyablement éliminés du marché et leurs producteurs s'adonner à d'autres exercices. Mais je dénie à quiconque le droit et simplement le pouvoir de décréter bon ou mauvais un vin qu'il n'a pas goûté.

Si l'on y réfléchit bien, la « tarte à la crème » de la qualité, agitée aujourd'hui par nos dirigistes impénitents, consiste précisément à décréter *a priori* de la qualité des vins selon des critères d'ailleurs changeants avec leur humeur. A quoi aboutissent-ils ? Vous le savez comme moi : à faire distiller les bons vins au profit des mauvais qui, jetés dès les vendanges sur le marché, l'encombrent pendant des mois. Singulière façon de reconquérir le consommateur.

Vous m'objecterez que le mur de la qualité n'est pas si infranchissable que cela, les manipulations et les coupages que l'on fait subir au vin pouvant réussir à « faire passer » quantité de breuvages indignes du nom de vin. Par ailleurs, le Ministère de l'Agriculture, auquel je laisse la responsabilité de son assertion, m'a affirmé que même les mauvais vins arrivaient à se boire tant était grande la dépravation du goût français.

Dans ces conditions, j'admets ici une limite à la liberté, en ce sens que je ne réclame la liberté que pour le produit dénommé vin. J'admets, en conséquence, un certain nombre de prohibitions, mais dont le caractère plus hygiénique qu'économique les place sous la compétence de la répression des fraudes.

1° Pas de chaptalisation.

2° Elimination (mais réelle et efficace, et non plus simplement verbale) des vins provenant des cépages interdits.

3° Elimination de tous les sous-produits de la vinification (vins de presse, de marc, de lies et de bourbes) dont la destination normale est l'alambic.

4° Non commercialisation des vins défectueux, et j'entends plus par là des vins présentant certaines défectuosités (teneur en acidité volatile par exemple) que des vins de faible degré (il faudrait d'ailleurs étudier dans quelle mesure, à l'inverse de ce que l'on croit généralement, la politique du haut degré n'est pas une cause de sous-consommation).

Dans cet ordre d'idées, les formules ne manquent pas, et je

crois que les organisations professionnelles auraient mieux à faire à s'attaquer à ces problèmes de caractère technique qu'à prétendre régenter la viticulture à coup d'ukases... contre le voisin. Le problème du vin, du bon vin, offre une assez vaste matière à recherches pour ne point céder la place au « *quærens quem devoret* » de nos divers amis.

Quant au problème des plantations, je considère qu'il devrait se résoudre de lui-même si les restrictions qui précèdent étaient effectivement appliquées, et surtout appliquées à tout le monde sans distinction. Car là réside la grande échappatoire par quoi toute mesure d'assainissement qualitatif devient vaine.

Il m'a été dit que les Contributions Indirectes seraient hors d'état d'exiger de chaque viticulteur professionnel ou occasionnel les prestations viniques auxquelles il serait, selon un Code du vin étendu à tous, assujetti. Soit. Mais alors, que ces prestations soient établies au moyen d'un forfait à l'hectare, à charge pour l'intéressé de prouver qu'il n'a pas obtenu le rendement ainsi forfaité.

Interdire les nouvelles plantations ? J'ai trop le sens de la liberté pour interdire à quelqu'un de faire quelque chose qui ne soit pas contraire aux bonnes mœurs ou à l'ordre public.

Enfin, et pour en terminer avec cet exposé, déjà trop long, sur une note qui mettra tout le monde d'accord : il importe que toute la viticulture se coalise pour obtenir une réduction très sensible des charges fiscales qui pèsent sur le vin et sur les frais de transport.

Tel est mon libéralisme, Monsieur le Professeur. Son exposé complet demanderait une brochure. Je vous en ai exprimé l'essentiel. Je prétends, et ne suis pas le seul, qu'il constitue le seul moyen sain et efficace de résoudre le problème du vin, qui ne le sera jamais s'il reste sur le terrain de la guerre civile entre viticulteurs.

Veuillez agréer, Monsieur le Professeur, l'expression de mes sentiments les plus distingués.

Sénateur DURAND.

VIGNOBLES DE LA RÈGION D'URGUP (TURQUIE)

Le Kasa d'Urgup est peuplé par 22.841 habitants dont 4.000 environ pour le village. Il dépend du Vilayet de Kayseri, l'ancienne Cesaroe, située au centre de l'Anatolie.

La station d'Incesu, à 35 kms. de Kayseri et à 983 kms. d'Haydarpasa (Istambul) est reliée à Urgup par une ancienne route très accidentée, généralement bloquée par la neige plusieurs mois de l'hiver.

Après avoir traversé les plateaux du Topuzdag, situé à 1.500 mètres d'altitude, le voyageur venant d'Incesu découvre tout à coup, à un détour du chemin, un panorama magnifique au centre duquel le village

d'Urgup est plaqué debout, contre une falaise. A ses pieds, coule le Damsa ou Urgup Cayri, pendant la saison pluvieuse, car en été, il est à sec. A droite et à gauche de l'arrière plan, un cahos de cônes, d'une incroyable variétés de formes. De tous les côtés, des chemins pittoresques traversent les coulées de laves et aboutissent aux vignobles :

— Ortahissar, Ibra-himpasa, Kavak, Ayrak, Sahineferie, Mustafapasa, Kasimpasa... au sud, qui est la région la plus précoce.

— Cavacia, Zelve, Cekek, Ufac, Agacan, Salin, Uchissar et enfin Göreme, au nord d'Urgup. Göreme est bien connu des archéologues, par ses églises rupestres.

Le terrain

Autour d'Urgup, le sol est formé par un tuf volcanique fait de matières pulvérulentes rejetées par le Mont Argée (Ergias = 3.640 m.) et agglomérées en une roche friable.

Le terrain dérivant de ces laves volcaniques est léger, sablonneux, c'est

Urgup (Turquie)

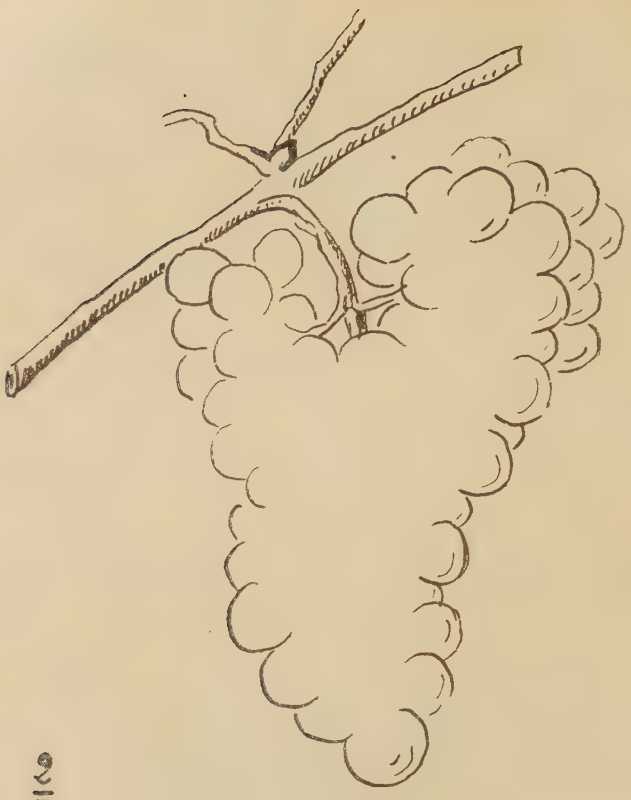
un excellent support pour les fumures organiques utilisées, comme nous le verrons par la suite : sa couleur est claire comme la roche (tuf) qui lui a donné naissance.

Dans le fond des étroites vallées, ce même terrain a été amendé par des débris volcaniques et des éléments d'érosion beaucoup plus fins, la terre est devenue alors de couleur noire, humifère et fertile. Les céréales, les pois, les haricots et même les pommes de terre y réussissent merveilleusement au cours de la belle saison, qui, certaines années est très chaude pendant la journée seulement, les nuits sont fraîches.

Les cépages

Les principaux cépages cultivés dans la région d'Urgup sont :

Dimrit : Raisin rouge-noir à grappe petite, épaisse, peau d'épaisseur moyenne, pulpe juteuse, bonne et sucrée. Ce cépage est cultivé dans la



Amir.

proportion des deux tiers environ. Il peut donner des vins à degrés alcooliques élevés.

Emir : Son nom le présente... C'est un élégant cépage blanc à jus agréable donnant des vins de qualité, peu de corps il est vrai, mais doté d'une certaine finesse et bouqueté. (Voir planche ci-jointe).

Kadinparmagi : (doigt de femme). Cépage blanc, plus ou moins mordoré à maturité, à grosse grappe, pellicule assez épaisse, pulpe juteuse et craquante agréable. Son vin est commun. Ces deux derniers cépages sont cultivés dans la proportion chacun d'un tiers environ.

On trouve aussi, çà et là, dispersés, quelques cépages turcs ; Bulute, Kara-erik, Kizil è Kirac, Gökce, Kasaburcu, Kecimenesi (pis de chèvre), Ketengomlek, Cavus, Akdimrit, Gül, Kaysery, Karasc, etc...

Culture de la vigne : Dans toute cette région de laves volcaniques qui s'étend à 250 kms. à l'ouest de l'Ergias, il n'est pas question de phylloxéra dans ce support sablonneux. Quelques cas auraient été cependant signalés dans les terres noires, humifères et argileuses situées dans les bas-fonds des vallées, mais comme ces terrains sont aussi très propices aux gelées d'hiver et de printemps, ils conviennent moins bien à la culture de la vigne, culture qui devient dans ces conditions trop aléatoire.

La multiplication se fait par simple bouturage d'une portion de sarment de vigne. Il n'est donc pas question de greffage du moment que la vigne est surtout cultivée dans les *sables* des plateaux ou des pentes bien exposées, craignant moins les gelées. Les sables ne permettent pas au phylloxéra de se développer, comme on le sait.

Le jeune cep de vigne est ramifié en 5 ou 6 bras horizontaux, portant les coursons taillés courts, c'est-à-dire à deux ou trois yeux généralement. La taille s'effectue au mois d'avril.

Le cep de vigne est maintenu enterré pendant toute l'année afin d'éviter le gel, ces vignes étant situées au-dessus de mille mètres d'altitude. (1.100 à 1.400 mètres).

Au cours du mois de mai, la vigne est découverte au moyen d'une pelle spécialement allongée afin de pouvoir retirer le sable qui forme la butte abritant le cep. Une quinzaine de jours après, la butte est refermée jusqu'à hauteur de la base des coursons de l'année. Le déchaussage ainsi effectué facilite l'aération des bras du cep, leur désinfection par le soleil ; il permet aussi l'enlèvement d'un chevelu radiculaire abondant qui a poussé sous les bras horizontaux, au contact du sable.

Les pousses souterraines du vieux bois sont supprimées.

Fumure : La façon dont les vignerons de la région d'Urgup « fument » leurs vignes est à relater : Du guano de pigeon est enfoui, en deux fois, au cours de l'année, c'est-à-dire en novembre et en mai aux quatre coins d'un carré d'un mètre cinquante de côté. La dose ainsi administrée est d'une cinquantaine à une centaine de grammes, environ, par trou ; elle varie selon l'âge et la vigueur de chaque souche.

Voici la provenance de cet engrais organique riche en azote assimilable : le massif de lave volcanique qui se dresse au centre du village (et qui menace de s'écrouler) se laisse facilement creuser, ce qui permet aux habitants de vivre confortablement.

La pierre extraite et sciée, durcit à l'air et permet ainsi de bâtir des maisons ayant bel et pittoresque aspect.

Cette grande termitière ressemble à une curieuse muraille qui en maints endroits est quadrillée par de nombreuses ouvertures. Ce sont les entrées des pigeonniers creusés dans toute sa hauteur, et produisant, à peu près gratuitement, le guano utilisé dans les vignes par leurs propriétaires. Ce guano est aussi vendu à raison de 10 livres turques les deux bidons, c'est-à-dire deux fois 10 kilogs environ.

Au cours de la belle saison, le guano est coloré en violet, par l'absorption des fruits d'épine vinette qui abonde dans la région d'Urgup. Les pigeons en sont très friands ; en hiver ils se contentent de pépins de raisins se trouvant dans les tas de marc abandonnés dans les rues. On peut évaluer, en moyenne, la production de ce guano à vingt kilogs par couple de pigeons par an.

Autrefois ce guano était vendu en boules d'un kilog, environ, et était ainsi enterré entre les ceps de vigne.

D'autres engrais sont également utilisés ; le fumier de buffle par exemple qui est séché au soleil, dans les rues, au préjudice de sa richesse en azote. Il est vrai qu'il est surtout employé, une fois mélangé avec des débris de paille, à confectionner des briquettes. Certaines servent même à la construction des huttes, d'autres à fabriquer le « tezek » utilisé pour le chauffage et à la cuisson des aliments. On emploie pour cela des vases en terre de forme pointue, des « Kup » que l'on enfonce dans la bouse séchée se consummant comme l'amadou.

Les crotins des nombreux petits ânes qui pullulent dans cette région sont aussi utilisés.

On a cependant recours, de temps en temps, aux engrais chimiques tels que les phosphates provenant des usines métallurgiques de Karabuk, sur la Mer Noire, ou au sulfate d'ammoniaque d'origine étrangère, déchargés sur les quais du port d'Iskenderum, (Alexandrette).

Tous ces engrais sont utilisés d'une façon rationnelle, car les paysans des environs de Kayseri sont intelligents et travailleurs.

Rendements : En évaluant à 120 le nombre de ceps contenus dans un dönum, ce qui constitue une moyenne de 10 kgs. environ de raisins par cep adulte, on arrive à 1.200 kgs. de raisins.

Certains vignerons prétendent obtenir des chiffres supérieurs, ce qui n'est pas impossible.

(Un dönum équivaut à un are, environ. Ses dimensions exactes sont : 40 pas × 40 pas ou encore 0 m, 80 × 40 = 32 mètres, ce qui correspond à une surface de : 32 × 32 = 1.024 mètres carrés.

Utilisation des raisins frais : Dans les Kasas de Newshehir, Urgup et Arapson, les chiffres officiels sont les suivants :

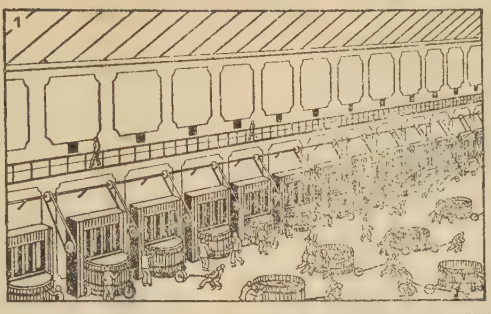
Consommés frais.	1 %	600 tonnes	
Séchés.	50 %	30.000 tonnes	
Vinifiés	5 %	2.500 tonnes	(1)
Moût concentré. Pekmez	2,5 %	1.600 tonnes	
Utilisations diverses.	40 %	25.000 tonnes	
		59.700 tonnes	

(1) Ce chiffre paraît exagéré, à moins qu'il comprenne aussi la production de vinaigre de raisins.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de X... avait une installation importante...

1



...mais ses frais d'exploitation étaient élevés...

son matériel insuffisant...

..le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...

3

...Les Œnologues examinèrent...

analysèrent...

dégustèrent...

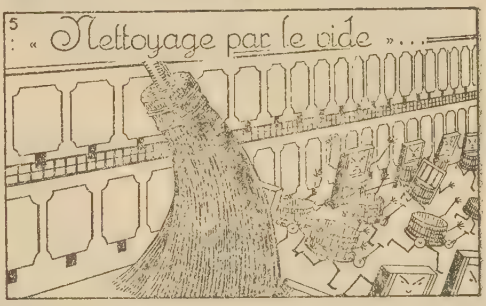
conclurent...

Une grande décision fut prise :...

4

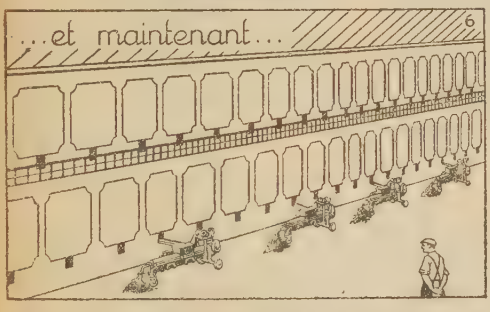
5

: « Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...

6



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

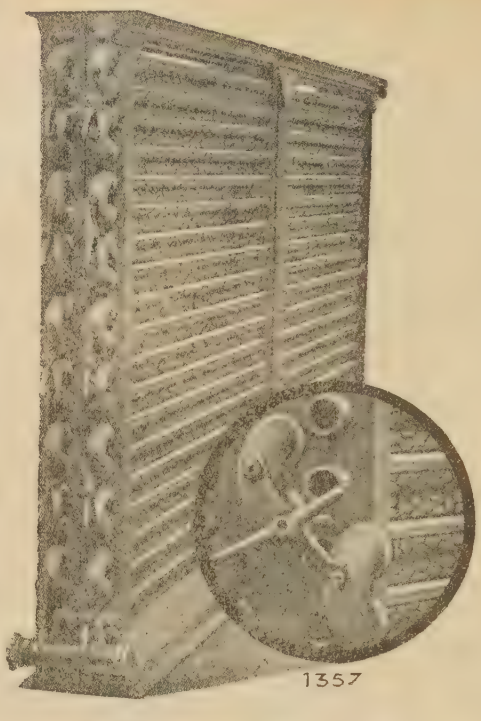
Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195



Une vinification parfaite demande une température basse et régulière.

Vous l'obtiendrez grâce au :

RÉFRIGÉRANT PEPIN

Répartition intégrale de l'eau

G. PEPIN Fils Aîné

110, Rue Notre-Dame, 110

BORDEAUX - Tél. 77 37

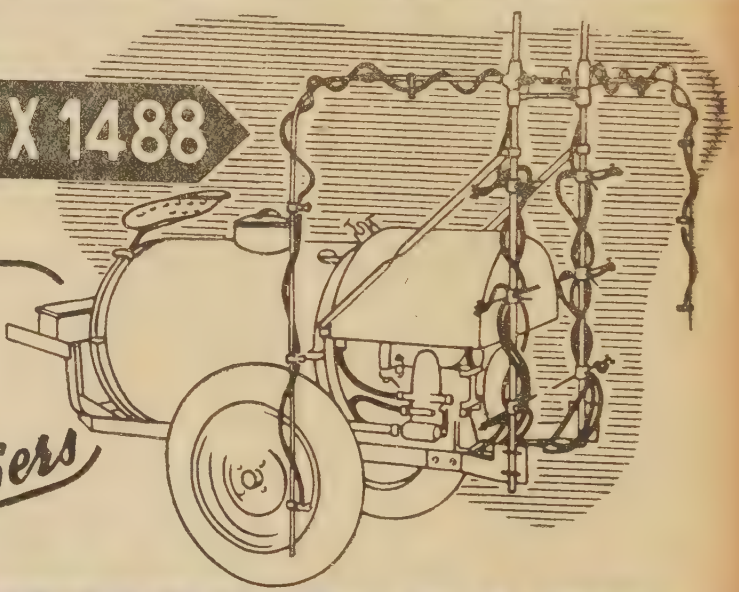
ARBOREX 1488

POUR

vigne

ET

arbres fruitiers



VERMOREL

VILLEFRANCHE - RHONE -

LA POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT

QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER

LARGEMENT

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS

OU

LA POTASSE

DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

11, AVENUE DE FRIEDLAND - PARIS (8e)

PÉPINIÈRES VITICOLES

Éts Cl. LETOURNEAU

OFFICIER DU MÉRITE AGRICOLE

BURGY près MACON (Saône-et-Loire)

(Un demi-siècle d'existence)

OFFRENT AVEC TOUTES GARANTIES

Toutes variétés de Viniféras de cuve et de table

Les meilleurs Numéros d'Hybrides directs et greffés

Racinés Porte-greffes et Boutures Pépinières

Bois de greffage (provenance Vaucluse, non irrigués)

A DES PRIX TRÈS MODÉRÉS (Renseignements gratuits)

SOUSCRIPTION pour livraison Automne 1952-Printemps 1953

Nous acceptons de livrer avec les greffons fournis par les souscripteurs, des plants de tout 1er choix sur les porte-greffes qu'ils auront choisis : Rip. x Gloire, 101-14, 3309, Rup. du Lot, 1202, 99-5, R. 99, 420-A, 161-49, Téléki 5 BB, 41-B.

Nous consulter à ce sujet. — Conditions spéciales.

SOUFRE TRITURE VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES

ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

10, avenue George-V — PARIS (8e)

Basse cour sans pertes, qui rapportera plus

FAITES NOUS CONFIANCE

Nous mettons à votre disposition des méthodes modernes, efficaces et éprouvées, basées sur près d'un quart de siècle d'expérience spécialisée et constamment améliorées en fonction des plus récents travaux scientifiques.

Traitements préventifs et curatifs contre toutes les maladies infectieuses et parasitaires. Produits favorisant la ponte et l'engraissement. Pellets pour chaponnage. Produits insecticides.

Vous trouverez tous renseignements sur notre nouvelle brochure L. I. 58 «AU SERVICE DE L'AVICULTURE», de 24 pages illustrées. Demandez-là aujourd'hui même. Nous vous l'enverrons par retour, sans engagement et sans frais pour vous.

LABORATOIRES LISSOT, Pacy-sur-Eure (Eure) - Tél. 24

Nos produits sont en vente:

Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER

Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

Pulvérisateurs-Soufreuses

A GRAND TRAVAIL

Les plus répandus — Les meilleurs

FONCTIONNEMENT GARANTI

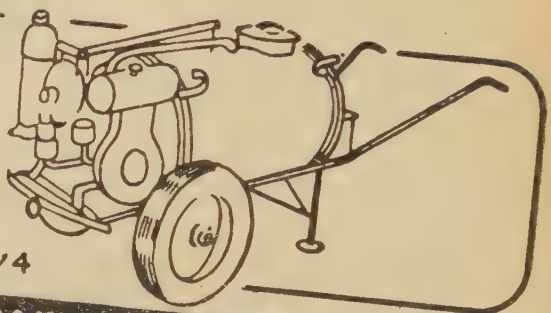
Etablissements FERRIER

12, Av. Anatole-France — NARBONNE

CONDITIONS SPECIALES ACCORDEES

hypermicrover 100 L.

POMPE 2 PISTONS
DEBIT 13 LITRES MINUTE
MOTEUR 2 TEMPS 1 CV 1/4



PULVERISATEURS POUDREUSES ATOMISEURS

VERMOREL

USINES A VILLEFRANCHE (RHÔNE)

BUREAUX A PARIS 16 Quai du Louvre

CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE
CONSULTEZ NOTRE AGENT LOCAL

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

D'après les mêmes sources, la production *du vin* serait ainsi répartie (en chiffres ronds) : *Newshehir :* 1.000 tonnes ; *Urgup :* 800 tonnes ; *Arapson :* 600 tonnes.

Caractéristiques des vins obtenus : La vinification en Asie Mineure date surtout de l'époque Grecque et Romaine comme le prouvent les cuves, les récipients et autres ustensiles, statuettes ou objets en terre, en verre ou en bronze que les paysans découvrent de temps en temps en labourant leurs terres, surtout dans ces régions viticoles. Ces pièces, souvent jolies et intactes, sont rassemblées en de petits musées locaux, curieux et intéressants à visiter ou à étudier.

Quelles sont les caractéristiques des vins produits dans la région d'Urgup ?

Au moment de la cueillette des grappes, c'est-à-dire pendant le mois d'octobre, les moyennes de moûts mis en fermentation sont généralement les suivantes :

	Densité	Degré alcoolique probable	Acidité	Dégustation
	—	—	—	—
DIMRIT — (Vieilles vignes) (Eski-bag), petits grains.	1095 à 1100 15°C.	13°1 14°9	3 gr., 7 3 gr., 5	Raisin très sucré.
DIMRIT — (Nouv. vignes) (Yeni-Bag), gros grains.	1085	11°5	4 gr., 5	Moins mûrs que les précédents.
KADINPARMAK	1084	11°4	4 gr , 0	Eksi n'est pas assez mûr.
EMIR	1082 1085	11° 11°5	4 gr., 5 4 gr., 0	
KAYSERI KARA	1074	9°8	3 gr., 7	Bon raisin de table mûr.

Ces raisins proviennent des villages : Urgup, Ortahissar, Sabir, Akcayar, etc...

Notes : Les fermentations de raisins rouges foulés, mais non égrappés, ont été conduites assez rapidement, une quinzaine de jours environ.

La couleur *rouge* est juste suffisante pour un vin rouge, car le raisin *Dimrit* est peu riche en matières colorantes solubles.

Une cuvaison plus longue aurait l'inconvénient de donner au vin un goût de rafle ou d'amertume.

Un coupage de ces vins avec un vin rouge plus coloré serait à conseiller : le Bogaskere ou l'Okusgozu d'Elazig conviendrait bien.

Les degrés alcooliques de ces vins rouges secs (Densité = 992) sont compris entre 12,9 et 14,5, avec une moyenne de 13°5. Extrait sec : 24,50 gr.

L'acidité moeynne totale est de 3,60 (gr. en $SO^4 H^2$) ce qui est peu, mais tout de même suffisant pour maintenir la couleur du vin.

L'acidité volatile est comprise entre 0,20 et 0,30 gr. par litre

Il est à remarquer ce fait curieux, que les raisins provenant des vieilles vignes, à petits grains, donnent à la fois un degré alcoolique plus élevé et une acidité totale supérieure à ceux des vins provenant des

vignes nouvelles. Les moûts sont plus dilués, mais les totaux des grammes de sucre et des grammes d'acide sont sensiblement les mêmes.

Ainsi :

Petits grains :

14°5 d'alcool avec 4,60 d'acidité totale.

14° d'alcool avec 4,50 d'acidité totale. Vieilles vignes.

Gros grains :

12°9 d'alcool avec 3,40 d'acidité totale. Vignes nouvelles.

A première vue on pourrait songer à deux variétés bien différentes de Dimrit, mais comme les boutures sont toujours prélevées dans la région même, dans la vigne voisine parfois, c'est toujours le même cépage qui se reproduit.

Cette question méritant une étude plus attentive j'ai créé devant la Cave d'Urgup des collections de vignes d'essais dans lesquelles il a été réservé une planche destinée aux boutures provenant des vignes nouvelles de Dimrit et une autre pour ces boutures prélevées sur de vieilles vignes.

Je souhaite que, par la suite, des remarques intéressantes pourront être faites par les vignerons eux-mêmes et qu'ils en tireront profit pour leurs plantations futures.

Les premiers essais de vinification des raisins blancs :

Beyaz Dimrit, Kadinparmak et Emir nous font prévoir un bon résultat pour l'avenir car ces raisins, *s'ils sont convenablement vinifiés*, peuvent donner des vins blancs alcooliques, bien constitués et fins. (Voir les analyses sur le tableau ci-joint).

URGUP *« Emir »*.

	1945	1946	1947	1948
	—	—	—	—
Densité à 15° C.	996	990	992	991
Alcool en volume.	*12,2*	*10,8*	*12,19*	*11,37*
Alcool en poids.	97,60	86,40	97,52	90,20
Extrait sec total.	38,10	22,80	25,50	19,80
Sucres fermentescibles.	15,50	1,03	3,98	2,82
Extrait sans sucre.	22,60	21,77	21,68	16,98
Acidité totale (SO^4H^2).	3,20	3,90	4,20	3,87
Acidité volatile.	0,16	0,24	0,40	0,23
Acidité fixe.	3,04	3,66	3,80	3,64
Cendres.	2,42	1,32	1,61	1,53
Alcalinité des cendres.	1,52	1,65	3,11	3,76
Acide tartrique.	1,70	3,82	2,28	3,11
SO^2 total.	0,089	0,109	0,058	0,056
SO^2 libre.	0,025	0,007	0,006	0,002
Litres de vin obtenus.	—	94.654 l.	20.623 l.	143.914 l.
Observations.	Fermentat. arrêtée par le froid.		Bonne année	

Comme je l'avais prévu dès le début, la fermentation de ces vins blancs à cette altitude, est parfois très longue, six mois environ, en cave bien abritée. Le vigneron est ensuite récompensé de son attente en dégustant ses vins.

S'il désire obtenir des vins demi-secs bien équilibrés, il doit cueillir le raisin fin octobre ou mieux en novembre, selon les années.

Vins rosés : Les essais de vinification en vins rosés (pembe Saraplar) ont également donné de bons résultats, mais je dois attirer l'attention du vinificateur sur deux points principaux :

1° *La couleur* — Ce n'est pas un vin rosé que l'on obtient en suivant la même méthode que celle adoptée pour les vins blancs. C'est-à-dire en foulant et pressurant le raisin dès son arrivée. On obtient ainsi un *vin tâché*, qui, de plus, a peu de corps, surtout dans un pays de tuf ou de sable.

La couleur obtenue est faible et surtout très *oxydable,* dès le mois de mars elle vire au *jaune sale,* couleur peu flatteuse pour un vin. Comme on doit, à partir de ce moment, faire intervenir plus ou moins le gaz sulfureux, c'est alors la catastrophe. Le vin acquiert une pâle couleur indéfinissable.

2° *La fermentation* — est aussi longue que celle des vins blancs, souvent elle ne s'achève pas complètement et le sucre restant compromet dangereusement la conservation du vin dès les premières chaleurs.

Il vaut mieux vinifier le Dimrit en rouge, *c'est plus simple,* le vin obtenu *est bien meilleur* et mieux constitué.

Si l'on peut arriver à vinifier convenablement un vin rosé à consommer au cours de l'hiver, sans avoir un bouquet spécial ces vins sont alcooliques, légers à l'estomac et agréables à boire.

Conclusions

Cette rapide monographie d'une région vignoble de hauts plateaux d'Anatolie a pour but de faire ressortir d'abord des sites pittoresques très curieux pour le géologue, l'archéologue et l'historien.

La vigne y est cultivée et fumée sur un tuf volcanique d'une façon originale et pendant la belle saison. Elle passe l'hiver sous sa hutte recouverte de plusieurs mètres de neige parfois.

Après deux années de vinifications d'essais en utilisant d'abord un matériel rudimentaire éclairé à l'aide d'un « candil » à huile... l'administration a fait *creuser* ensuite, *« découper »* dans le tuf, *une grande cave moderne* éclairée à l'électricité.

Grâce à l'intelligente compréhension de M. le Ministre des Monopoles d'Etat : Bay Urguplu, natif d'Urgup, cette cave peut abriter, chaque année, un million de litres de vin nouveau.

Les Hauts Plateaux d'Anatolie sont susceptibles de produire désormais des vins bien déterminés, dont la vinification a été soigneusement mise au point : Un beau vin rouge de Dimrit et des vins blancs d'Emir pouvant, ces derniers, être gazéifiés. Ces mousseux sont actuellement très appréciés par les consommateurs d'alcools à qui ils apprennent, agréablement, à aimer le vin.

Marcel BIRON,
Ingénieur agricole.

LES PRIMES A LA CONSTRUCTION

SONT-ELLES APPLICABLES AUX IMMEUBLES RURAUX

Le *Journal Officiel* du 21 juillet 1950, a publié une loi du 21 du même mois instituant des primes annuelles destinées à encourager la construction par l'initiative privée d'immeubles à usage principal d'habitation.

Un décret d'application et diverses annexes ont été publiées au *Journal Officiel* du 3 août 1950. Une brochure intitulée : « Si vous voulez construire un logement... » a même été publiée par les soins du Ministère de la Reconstruction et de l'Urbanisme. Nulle part il n'est fait de discrimination entre les constructions urbaines et les constructions rurales ; or, la loi s'exprime en termes très généraux : peut en bénéficier quiconque entreprend des travaux ayant pour objet la construction d'immeubles à usage d'habitation ainsi que l'achèvement de locaux dont le clos et le couvert ne sont pas assurés. Il faut donc en conclure que les primes à la construction sont applicables aux constructions rurales.

Un cas particulier peut cependant se présenter fréquemment : c'est celui du fermier qui demande le bénéfice des primes pour la construction d'une maison réservée exclusivement à l'usage d'habitation et établie sur les lieux mêmes de l'exploitation. Le Ministre de la Reconstruction et de l'Urbanisme en réponse à une question qui lui a été posée à ce sujet a fait connaître que l'existence d'un contrat de fermage n'a pas pour conséquence d'exclure de la prime les constructions nouvelles et que rien ne s'oppose à l'octroi des primes à la construction (*J. O.* du 20 janvier 1951, p. 9323) ; le Ministre motive sa réponse par la considération que le fermage serait un contrat de société, ce qui est juridiquement inexact. Il a pu être soutenu que le contrat de métayage est un contrat de société, mais il n'a jamais été contesté qu'un bail à ferme n'est pas autre chose qu'un contrat de location.

Des difficultés qui paraissent avoir échappé au M.R.U. peuvent se présenter : si l'exploitant bâtit sur un terrain dont il n'est que fermier que se passera-t-il à la fin du bail lorsque le bailleur fera jouer son droit de reprise, étant donné que d'après les termes de la loi les primes sont versées uniformément pendant vingt années ? A notre avis il faut distinguer deux hypothèses :

1° Si, avant de construire, le fermier a obtenu l'autorisation de son propriétaire, il y a lieu à application de l'article 38 de l'Ordonnance du 17 octobre 1945 modifiée. Le preneur aura droit à une indemnité égale à la somme que coûteraient les travaux au moment de l'expiration du bail, déduction faite de l'amortissement correspondant à la vétusté. Dans ce cas il s'opère une véritable mutation à titre onéreux semblable à une vente et nous pensons que les primes seront versées sans difficulté au propriétaire.

2° Si, au contraire, le preneur n'a pas obtenu l'autorisation du bailleur et n'y a pas fait suppléer par une décision du Tribunal Pari-

taire, il n'aura droit à aucune indemnité. Dans ce cas le bailleur deviendra propriétaire des constructions par l'exercice du droit d'accession. Il n'y aura pas de transmission à titre onéreux et les primes à la construction pouront lui être refusées.

Sous certaines conditions les constructions destinées à des salariés agricoles et dont le titre d'occupation est accessoire du contrat de travail peuvent donner lieu à l'attribution de primes à la construction. Il faut :

a) que les constructions soient susceptibles d'une occupation familiale ;

b) qu'elles soient disposées de façon à sauvegarder l'indépendance familiale.

Le décret du 15 janvier 1952 *(J. O.* 16-1-52) qui prévoit l'attribution de ces primes précise bien qu'en sont exclus les dortoirs ou locaux similaires ainsi que les locaux normalement affectés à la main-d'œuvre saisonnière. De même le bénéfice des primes n'est pas accordé pour des locaux dont l'accès n'est pas distinct du logement de l'employeur ou des bâtiments d'exploitation.

Rappelons que les primes sont en principe allouées pour une période de vingt ans et versées annuellement. Leur taux est fixé par arrêté du Ministre de la Reconstruction et du Ministre des Finances et des Affaires économiques dans la limite des maxima ci-après :

— 600 francs par mètre carré de surface habitable pour les constructions neuves ;

— 400 francs par mètre carré pour les surélévations et les additions de construction ;

— 300 francs par mètre carré pour les achèvements de construction.

Aix-en-Provence, le 24 janvier 1952.

A. Prax,
Docteur en Droit.

L'IMPORTANTE QUESTION DU CAOUTCHOUC SYNTHÉTIQUE

Est-ce que la France en entreprendra la fabrication ?

Bien qu'il existe une sorte de pissenlit à caoutchouc, le Kok-saghyz, qui se cultive industriellement en Russie et qui s'acclimaterait parfaitement en France, nous ne croyons pas qu'on fonde sur lui le moindre espoir pour alimenter nos besoins futurs, ne serait-ce que partiellement. D'ailleurs il n'en est nullement question, dans les études et enquêtes actuellement en cours pour voir si nous disposons des matières premières en assez grande abondance, pour entreprendre la fabrication du caoutchouc synthétique.

Non seulement une telle fabrication pallierait au danger de ne plus rien recevoir des pays fournisseurs habituels, mais elle apparaît comme le seul moyen réellement efficace pour stabiliser les prix de la gomme

naturelle. Celle-ci est, en effet, en hausse exorbitante : de 115 fr. le kilog, au début de 1949, elle est passée à 145 fr., au 1er janvier 1950, pour atteindre 550 fr. le 1er janvier dernier.

Jusqu'à maintenant, en France, la question ne s'était pas posée, malgré que nous fumes bien démuni pendant la dernière guerre ; nous avions en Indo-Chine, des plantations en plein rapport pouvant assurer largement les 100.000 tonnes qu'il nous faut annuellement ; à tel point, c'est qu'en 1950, nous n'avons consommé que 7.000 tonnes de gomme artificielle provenant des Etats-Unis !

Le caoutchouc artificiel avait d'ailleurs pris naissance en Allemagne, placée dans les conditions tout à fait différentes des nôtres et il fallut la guerre pour faire développer sa production, à pas de géant, aux Etats-Unis. En 1941, ils en fabriquaient 6.000 tonnes ; mais quand ils se virent coupés de Birmanie et de Ceylan, leurs fournisseurs habituels, et certains qu'ils étaient que les hévéas sauvages sud-américains ne pourraient leur suffire, ils multiplièrent leurs usines de Buna - S (c'était l'appellation donnée par les Allemands), que, chez eux, devenait le GR - S ; leur capacité de production fut portée à 800.000 tonnes annuelles. Si bien qu'à la fin des hostilités, une partie de ces usines furent arrêtées, pour laisser aux gommes naturelles reprendre leur place ; il est vrai que ces usines ne sont qu'en sommeil, car elles sont prêtes à fonctionner à nouveau en cas de nécessité. Pour 1950, la consommation totale des Etats-Unis en caoutchouc a été de 1.100.000 tonnes, dont plus de la moitié obtenue avec les gommes naturelles.

Matières premières. — La fabrication du GR - S consiste essentiellement en le copolymérisation du butadiène et du styrène, en présence de quantités appropriées d'émulsifiants et de catalyseurs. On prétend, en Amérique, qu'on peut obtenir plus de 40 variétés différentes.

En principe, c'est le butadiène qui est la clé de toute cette fabrication : on peut l'obtenir de diverses façons, soit à partir du butylène ou du méthane qu'on déshydrogénise, soit à partir des alcools éthyliques de fermentation, soit par cracking des naphtes. Quant au styrène, sa production exige du benzène et de l'éthylène comme matières premières. Tous ces corps chimiques existent dans les gaz naturels et aussi dans les gaz des raffineries de pétrole.

Comme le styrène est relativement rare, on est arrivé à modifier quelque peu la composition du GR - S normal qui est un copolymère de 72 % de butadiène et de 28 % de styrène, en abaissant ce dernier jusqu'à 24 % seulement.

Un autre type de caoutchouc artificiel, dit butyl-rubber ou mieux caoutchouc butyle, est produit par la copolymérisation de 98 % d'isobutylène et de 2 % d'isoprène. Tandis que les caoutchoucs dérivés du butadiène sont doués d'une forte résistance à l'abrasion et au vieillissement, ceux au butyle sont beaucoup plus imperméables à l'air, même que les caoutchoucs naturels ; ils offrent, en outre, une grande résistance aux déchirures. L'isobutylène se produit lors du cracking du pétrole et l'isoprène, lors du cracking de l'essence de térébenthine.

On fabrique encore des caoutchoucs avec le chloroprène qui amène une complète incombustibilité et aussi avec des polysulfures organiques pour obtenir des produits imperméables aux liquides et aux solvants.

Nos possibilités. — Evidemment, nous ne disposons pas de toutes ces matières premières en abondance, comme les Américains, avec leurs gaz naturels et leurs immenses raffineries pétrolières ; cependant, la Commission d'études admet que dès maintenant, nous pouvons entreprendre la fabrication annuelle d'environ 30.000 tonnes de CR - S, dont 18.000 couvriraient les besoins industriels et le reste irait à la confection des pneumatiques. Les 30.000 tonnes de butadière nécessaires à cela pourraient être fournies, à défaut de butylène, par un million d'hectolitres d'alcool à 95° (ce qui apparaît une belle utilisation pour l'Etat des stocks dont il ne sait que faire) et les 10.000 tonnes de styrène le seraient par 8.700 tonnes de benzène et 3.200 tonnes d'éthylène.

Pour le caoutchouc butyle, où l'on compte que pour une tonne, il faut disposer de 1,09 tonne d'isobutylène et de 0,04 tonne d'isoprène, si le programme de raffinage en cours est correctement exécuté, sa fabrication pourra être commencée dès 1953, sur le pied de 10.000 tonnes par an.

Il est à noter que les caoutchoucs d'usage courant sont aux Etats-Unis composés de 60 % naturel et 40 % synthétique, mais tout dernièrement ces chiffres ont été modifiés en 30 % naturel et 70 % synthétique, de façon à augmenter les stocks de sécurité ; ce qui motivera, si ce n'est déjà fait, la réouverture de quelques-unes des usines en sommeil.

Une matière particulière joue également un rôle important dans la fabrication des caoutchoucs de synthèse, c'est le noir de carbone. En Amérique, on le retire par quantité énorme des gaz combustibles qui sortent naturellement du sol (ce qui permet de dire que ces gaz se transforment en caoutchouc, puisqu'ils fournissent également le butadière) et aussi de la combustion en vase clos de résidus pétroliers. En France, nous avons bien les gaz naturels de Saint-Gaudens ; ils ne sont pas suffisamment importants pour aborder une telle fabrication (1), mais nous aurons toujours les déchets de raffinage, qui, paraît-il, donnent des noirs de carbone amenant aux caoutchoucs une résistance à l'abrasion bien supérieure à celle de tous les autres produits.

Espérons donc que, dans un avenir pas trop lointain, nous roulerons sur des pneus d'origine métropolitaine.

V. C.

QUESTIONS DIVERSES

Qualification des pommes de terre

On ne peut vendre comme semence que des pommes de terre contrôlées.

Un agriculteur offrant comme telles des pommes de terre de sa récolte a dû insérer une annonce annulant son offre et déclarant les pommes de terre simplement triées (Yonne).

(1) Les évaluations qui viennent d'être faites de ce gisement gazeux lui assignent des ressources de l'ordre de 6 milliards de mètres cubes, soit une durée comprise entre quinze et vingt ans sur le pied de la consommation actuelle de un million de mètres cubes par jour.

En 1950 un négociant a été condamné correctionnellement au simple vu de son catalogue.

Les infractions suivantes ont été retenues :

1° Omission d'avoir adressé au Ministère de l'Agriculture deux exemplaires de son catalogue.

2° Proposition de plant dit « Belle de juillet » alors que cette variété n'est plus contrôlée depuis 1947.

3° Indiqué les variétés Belle de Fontenay, Saucisse et Industrie comme provenant des Côtes du Nord alors que ces variétés ne sont pas admises au contrôle dans ce département Breton et ne peuvent donc y être vendus pour semence.

Pour chacune de ces trois contraventions, l'amende fut de 1.200 fr.

*
**

Mais voici plus grave :

4° Le négociant offrait comme plants des pommes de terre sans garantie déclarant franchement « les triées et calibrées ne sont pas contrôlées et proviennent de cultivateurs n'ayant pas voulu ou reçu l'agréation au contrôle ». Il n'y avait donc pas tromperies, mais commerce de produits à destination illicite. On peut acheter des pommes de terre de semence pour les donner aux cochons. La réciproque n'est pas vraie !

5° Prix illicite pour des pommes de terre de consommation. Ainsi un lot d'Ackersegen trié et calibré avait été acheté 6 fr. et revendu 13 francs le kilogramme.

Sur 45 tonnes de diverses variétés, le bénéfice brut avait dépassé 11 francs par kilogramme.

Le tribunal a jugé que ce « bénéfice malhonnête » avait été de plusieurs centaines de milliers de francs.

Il a donc condamné le vendeur à le partager avec le fisc sous la forme de cent mille francs d'amende.

Le tout en vertu des articles 7 et 9 de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes ; des articles 2 et 6 du décret n° 49.778 du 1er juin 1949 ; des articles 192 du Code d'Instruction criminelle, 9 de la loi du 30 décembre 1928 et aussi des lois du 24 mai 1946 et 25 septembre 1948.

Tel est l'arsenal qui protège les « planceaux » contre les pommes de terre non contrôlées.

Pierre LARUE,
Ingénieur agronome.

—•—

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

Commerce et emploi du thiophosphate de diéthyle et paranitrophényle *et de tous esters thiophosphoriques dans les produits antiparasitaires agricoles*

Le ministre de l'agriculture,

Vu le décret du 19 novembre 1948 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 19 juillet 1845, modifiée

par la loi du 12 juillet 1916, sur le commerce et l'usage des substances vénéneuses, et notamment les articles 8, 9, 10, 11 et 17 du décret précité ;

Vu l'arrêté du 15 novembre 1951 fixant la composition de la section I des tableaux de substances vénéneuses ;

Vu le décret du 11 mai 1937 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 4 août 1903, modifiée par la loi du 10 mars 1935, concernant la répression des fraudes dans le commerce des produits utilisés pour la destruction des ravageurs des cultures ;

Vu la loi du 2 novembre 1943, validée et modifiée par l'ordonnance du 13 avril 1945, relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole ;

Vu l'arrêté du 8 novembre 1943, relatif à l'homologation des produits antiparasitaires, pris en application de la loi validée du 2 novembre 1943 ;

Vu l'ordonnance du 2 novembre 1945 organisant la protection des végétaux ;

Vu l'arrêté du 24 mars 1952 relatif à l'épandage des produits antiparasitaires ;

Vu l'avis de la commission d'étude de l'emploi des toxiques en agriculture,

Arrête :

Article premier. — L'emploi du thiophosphate de diéthyle et paranitrophényle et de tous esters thiophosphoriques en vue de la destruction des insectes et parasites nuisibles à l'agriculture est autorisé dans toutes cultures ainsi que bois et forêts, aux conditions suivantes :

1° Pour la préparation des poudres à employer en épandage à sec. Ces poudres ne doivent pas contenir plus de 1 pour cent en poids d'esters thiophosphoriques ;

2° Pour la préparation de poudres à délayer pour les traitements par pulvérisation, badigeonnage ou épandage. Les poudres à délayer ne doivent pas contenir plus de 5 pour cent en poids d'esters thiophosphoriques ; la concentration d'esters dans la bouillie faite par l'usager doit être inférieure à 0,1 pour cent ;

3° Pour la préparation de solutions ou émulsions. Les solutions ou émulsions commerciales ne doivent pas contenir plus de 10 pour cent en poids d'esters thiophosphoriques ; la concentration d'esters dans la bouillie faite par l'usager doit être inférieure à 0,1 pour cent ;

4° Pour la préparation d'appâts empoisonnés. Les produits destinés à la confection de ces appâts ne doivent pas contenir plus de 5 pour cent en poids d'esters thiophosphoriques ; la concentration d'esters dans l'appât prêt à l'emploi doit être inférieure à 1 pour cent.

Dans le cas où les appâts sont additionnés de matières sucrées ou mélassées, ils doivent être contenus dans des boîtes soudées ou serties, percées de trous ne permettant pas l'entrée des abeilles.

L'emploi pour la préparation d'appâts contre les vertébrés est interdit.

Le thiophosphate de diéthyle et paranitrophényle et tous les esters thiophosphoriques ne doivent pas être délivrés en nature aux usagers agricoles. Ils doivent être amenés par des mélanges appropriés aux concentrations fixées aux paragraphes précédents concernant les spécialités. Ils doivent, en outre, être additionnés d'une matière colorante.

Article 2. — Les traitements insecticides au moyen des préparations contenant du thiophosphate de diéthyle et paranitrophényle et tous esters thiophosphoriques sont interdits pendant les périodes ci-après :

a) Pendant la période de quinze jours qui précède la récolte des fruits, la récolte des cultures intercalaires et la récolte des parties de plantes traitées qui sont comestibles ou qui entrent dans la préparation d'aliments ou boissons ;

b) Pendant la période de pleine floraison des arbres et des plantes mellifères à traiter.

Lorsque des plantes en fleurs visitées par des abeilles se trouvent sous les arbres à traiter, ces plantes doivent être fauchées avant le traitement des arbres.

Article 3. — Les traitements des produits récoltés destinés à l'alimentation sont interdits.

Les traitements des plants et semences sont autorisés sous réserve que les spécialités utilisées soient dénaturées non seulement par une matière colorante, mais aussi par une matière odorante répulsive.

Article 4. — Dans des cas particuliers, des dérogations relatives à la concentration des poudres à emploeyr en épandages à sec et des dérogations aux alinéas *a* et *b* de l'article 2 peuvent être accordées par le service de la protection des végétaux dans les conditions fixées par l'arrêté du 24 mars 1952 relatif à l'épandage des produits antiparasitaires.

Ce service pourra également accorder, en vue d'essais, des autorisations temporaires pour l'emploi de produits à base de thiophosphate de diéthyle et paranitrophényle et de tous esters thiophosphoriques ne répondant pas aux descriptions du présent arrêté.

Article 5. — Les spécialités liquides contenant du thiophosphate de diéthyle et paranitrophényle et tous esters thiophosphoriques ne doivent être délivrées que contenues dans des récipients métalliques ou des récipients agréés par le service de la répression des fraudes au ministère de l'agriculture.

Article 6. — Les emballages doivent être revêtus d'une étiquette portant les renseignements ci-après :

Nom et adresse du fabricant ;
Dénomination de la spécialité ;
Numéro de l'autorisation de vente exigée par la loi validée du 2 novembre 1943 ;
Nature et pourcentage des esters thiophosphoriques ;
Poids net ou volume net de la préparation ;
Destination phytosanitaire de la spécialité ;
Doses et modes d'emploi homologués ;
Précautions à prendre par les usagers.

S'il s'agit de spécialités liquides, l'étiquette doit être de couleur rouge orangé et une bande de même couleur portant en caractères noirs les mots « Poison » séparés par le dessin d'une tête de mort doit faire le tour du récipient.

S'il s'agit de spécialités pulvérulentes, l'étiquette doit être de couleur autre que rouge orangé. Une bande verte, portant en caractères noirs le mot « Dangereux », doit faire le tour du récipient.

Deux exemplaires des étiquettes, catalogues et documents publicitaires concernant les spécialités à base de thiophosphate de diéthyle et paranitrophényle et de tous esters thiophosphoriques doivent être soumis à l'approbation du service de la répression des fraudes après obtention de l'autorisation de vente.

Article 7. — Une notice doit être remise à chaque usager. Elle portera les prescriptions du présent arrêté relatives aux traitements autorisés, aux époques des traitements et aux précautions à prendre indiquées ci-dessous, ainsi que le texte de l'instruction annexée au présent arrêté.

Article 8. — En raison de la toxicité du thiophosphate de diéthyle et paranitrophényle et des esters thiophosphoriques sur l'organisme à la suite d'une ingestion accidentelle ou d'une pénétration par la peau ou de la respiration des vapeurs, les précautions ci-après doivent être prises.

a) Au cours de la détention.

Conserver les produits dans leur emballage d'origine dans des locaux fermés à clef, à l'écart de tout aliment.

Ces locaux doivent être frais et ventilés pour éviter l'accumulation des vapeurs.

b) Au cours de l'emploi.

Les manipulateurs doivent porter des vêtements de travail, des gants imperméables et des masques à poussières, éviter l'inhalation des vapeurs, le contact des spécialités avec la peau et toute ingestion.

En cas de souillure de la peau, laver immédiatement à l'eau et au savon ou à l'alcool.

Changer de vêtements de travail si ceux-ci ont été souillés.

Ne pas traiter sous le vent.

Ne pas fumer.

Etablir un roulement afin que les manipulateurs n'effectuent pas les traitements pendant plus d'une demi-journée.

c) Après l'emploi.

Vider et nettoyer les appareils sur les lieux mêmes du travail.

Ne pas jeter les produits résiduels sur les bas-côtés des routes ou dans les fossés, mares ou cours d'eau, mais les enfouir loin des sources et des puits.

Détruire ou enterrer les emballages vides.

Nettoyer les vêtements de travail.

Se laver les mains et le visage avant de prendre toute nourriture.

Article 9. — Les contraventions aux dispositions du présent arrêté seront punies, suivant le cas, des peines prévues à l'article premier de la loi modifiée du 19 juillet 1845 sur les substances vénéneuses, à l'article premier de la loi du 4 août 1903, modifiée par la loi du 10 mars 1935 sur le commerce des produits utilisés contre les ravageurs des cultures, à l'article 11 de la loi validée du 2 novembre 1945 sur le contrôle des produits antiparasitaires, à l'article 23 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 organisant la protection des végétaux.

Article 10. — Le directeur de la production agricole (service de la protection des végétaux) et l'inspecteur général, chef du service de la répression des fraudes, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 10 avril 1952. Camille LAURENS.

(Extrait du *Journal Officiel* du 16 avril 1952)

—•—

Les travaux agricoles et viticoles en Juillet

AGRICULTURE. — MIDI : battage, dépiquage. Irrigation des prairies. Commencer récoltes pommes de terre. Semer haricots après céréales.

CENTRE : achever rentrer foins. Couper seigle. Labourer et herser les jachères. Biner les cultures sarclées. Eclaircir les navets et les carottes. Buter les pommes de terre. Couper et battre le colza. Détruire cuscute, chiendent, agrostis, etc... Finir semailles sarrasin et moha. Semer colza, moutarde blanche et navets. Moisson de céréales. Monte des brebis. Pratiquer le parcage sur les chaumes, déchaumer aussitôt après. En vue des travaux de la moisson, augmenter la ration des animaux de travail en aliments secs et grains. Pleine époque de la ponte. Faire les conserves d'œufs. Récolter miel et cire.

VITICULTURE. — *A la vigne.* — Débutter les greffes, couper les racines du greffon et les rejets du porte-greffe, rebutter, palisser. Labourer à plat. Donner, s'il y a lieu, le dernier sulfatage. Soufrer en évitant le grillage. Vers la fin du mois (Midi) mettre en place les pièges à Eudémis (3me génération de papillons).

Au cellier. — Eviter de toucher au vin et ne soutirer qu'au cas d'absolue nécessité. En conséquence, ne pas mettre en bouteilles pendant ce mois. Ouiller avec soin et maintenir dans la cave une température ne dépassant pas autant que possible 10 à 12°.

HORTICULTURE. — Greffer en approche, en écusson. Pincer les arbres. Ciseler les raisins. Biner, pailler. Arroser. Semer haricots, carottes, pois, navets, chicorée. Planter choux, salades, poireaux.

APICULTURE. — Eviter les pillages. On les arrête en changeant la ruche qui pille avec celle pillée, ou en badigeonnant l'entrée de la ruche pillée avec de l'huile.

Vérifier les fécondations des jeunes reines. Celles qui n'ont pas pondu trois semaines après l'éclosion doivent être tuées et remplacées.

BÉTAIL. — Eviter les pâturages pendant les heures très chaudes. Pâturage foin sec et graines. Pâturage des chaumes. Monte des brebis.

—•—

Le Bureau provisoire du « Mouvement Agricole Démocratique » nous demande d'insérer les lignes ci-dessous :

A l'approche des décisions gouvernementales destinées à fixer le prix du blé pour la prochaine récolte, le Bureau provisoire de notre Mouvement pense que la juste solution de cette question doit s'inspirer de la double nécessité de satisfaire la profession et d'éviter toute augmentation du prix du pain.

En conséquence, il s'adresse à tous les groupes parlementaires et leur demande de soutenir, lors des débats sur les prix agricoles de la campagne 1952, les points essentiels de sa position, à savoir :

1° Application loyale de la législation en vigueur pour le calcul du prix du blé ;

2° Attribution d'une aide efficace aux exploitations familiales et aux régions défavorisées, sous peine de porter atteinte à l'existence de nombreux petits et moyens producteurs, ainsi qu'au niveau de la production nationale ;

3° Suppression ou aménagement des diverses taxes fiscales qui, à partir du blé, viennent grever considérablement le prix du pain.

Pour le Bureau provisoire du M. A. D. :
A. NÈGRE, Moussac (Gard).

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (5) : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Lézignan (2) : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Narbonne (3) : 9 à 9°5, 280 à 290 ; 10°, 290 à 300 ; 11°, 300 ; 12°, 305 à 310 ; 10° C.'S., 295 ; alcools : pas de cote.

Bouches-du-Rhône. — Arles (5) : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Marseille (3) : 8°5 à 9°, pas de cote ; 9 à 10°, 285 à 300 ; 10 à 11°, 300 à 305 ; plus de 11°, 320 ; *blancs* 10 à 11°, 300 ; plus de 11°, 320.

Gard. — Nîmes (7) : 8°5 à 10°, 295 à 320 ; 10 à 12°, 300 à 335 ; 10° C.S., 310,

Hérault. — Béziers (4) : 9°, 282 à 290 ; 9°5, 280 à 295 ; 10°, 290 à 300 ; 10° C. S., 298 ; rosés et blancs : pas de cote. — Montpellier (8) : 9 à 10°, 285 à 295 ; 10°, 295 ; 10 à 11°, 295 à 305 ; 10° C. S., 300. — Sète (2) : Vins de pays : 8°5 à 9°5, 280 à 290 ; 10°, 295 à 300 ; 10°5 à 11°5, 300 à 310. Vins d'Algérie et Tunisie : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (5) : 9°, 270 à 275 ; 10 à 11°, 280 à 285 ; 11°5 à 13°, 285 à 300 ; 10° C. S., 280.

Seine-Inférieure. — Rouen (4) : Vins d'Algérie : insuffisance d'aff., pas de cote.

Var. — Brignoles (5) : 10°5 à 11°5, 310 à 320 ; 3me tranche, 290 à 300.

ALGÉRIE. — *Alger* (7) : Premier choix : rouge : 10 à 10°5, 320 à 325 ; 11 à 11°5, 315 à 325 ; 12 à 12°5, 310 à 317,5 ; 13°, 322. Hauts coteaux : 13° 320. Montagnes : 11 à 11°5, 320 ; 12°, 308. Vins avec compensation : 10 à 11°, 205 à 212 ; 12°, 215. — *Oran* (5) : 335.

S. N. C. F.

BILLETS « BON DIMANCHE »

La S. N. C. F. communique :

Pendant la période du 1er mai au 15 octobre, la S. N. C. F. délivrera des billets « Bon Dimanche » sur les relations suivantes :

— de Montpellier à Sète, Marseillan-Plage et Agde — de Frontignan à Marseillan-Plage et Agde — de Nîmes et des gares du parcours au Grau-du-Roi — de La Levade et des gares du parcours au Grau-du-Roi — d'Alès, Tamaris, Grand'Combe et La Levade à Génolhac, Villefort, Prévenchères et La Bastide-Saint-Laurent-les-Bains.

Ces billets comportent une réduction de 30 à 40 %, ils seront valables un jour, sans prolongation (le dimanche ou la fête légale) dans les trains désignés.

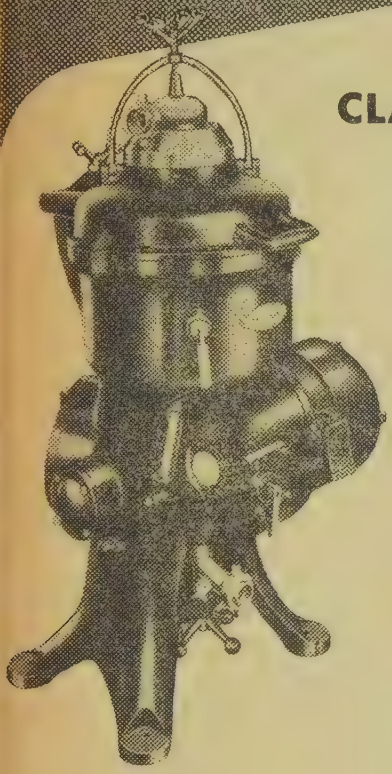
Pour la relation « Nîmes-Le Grau-du-Roi » aller et retour le prix est de 250 fr. en 3me classe. — Les enfants de 4 à 10 ans paieront la moitié du prix perçu pour les adultes. — Se renseigner aux guichets des gares intéressées.

Montpellier — Imprimerie Charles DÉHAN

BULLETIN METEOROLOGIQUE — SEMAINE DU 29 AU 4 JUILLET 1952

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
RENNES	31	13	»	34	15	»	36	22	»	36	18	»	25	14	4	15	13	10	24	17	1
ANGERS	32	16	»	35	18	»	36	19	»	38	20	»	»	17	»	17	13	27	27	18	P
COGNAC	32	18	»	34	20	»	38	22	»	35	20	P	30	18	P	23	15	1	27	16	»
BORDEAUX	30	18	»	34	20	»	37	20	»	33	19	»	29	18	P	24	15	P	22	15	P
TOURS	32	15	»	35	19	»	36	20	»	38	20	»	32	17	P	20	15	9	32	20	P
NEVERS	31	12	»	34	12	»	35	12	»	39	19	»	33	19	»	32	17	»	37	19	P
AGEN	30	15	»	34	17	»	38	18	»	33	20	»	28	19	»	27	15	2	29	15	P
CLERMOND-FERRAND	30	15	»	33	13	»	35	16	»	39	16	»	33	18	»	36	16	»	37	19	P
MONTÉLIMAR	34	17	»	35	19	»	37	17	»	37	17	»	38	16	»	37	16	»	37	18	»
TOULOUSE	30	17	»	34	19	»	37	23	»	33	19	»	26	18	P	30	15	P	23	16	»
CARCASSONNE	31	16	»	34	19	»	34	22	»	32	20	»	30	19	»	33	16	»	36	17	»
PERPIGNAN	29	19	»	32	19	»	34	20	»	30	20	»	33	23	»	31	18	»	29	20	»
MONTPELLIER	30	16	·	31	18	»	32	17	»	30	16	·	32	18	»	37	16	»	32	19	»
REIMS	30	11	»	33	13	»	33	13	»	38	22	»	33	17	P	31	17	5	33	17	»
STRASBOURG	29	10	»	32	13	»	35	15	»	37	17	»	37	19	3	33	22	»	35	22	»
DIJON	31	14	»	33	16	»	34	17	»	36	21	»	37	20	4	35	19	2	36	22	»
LYON	32	16	»	32	16	»	34	17	»	39	21	»	39	18	»	38	20	»	37	21	»
GRENOBLE	31	17	»	32	15	»	34	17	»	37	18	»	36	17	»	35	15	P	33	17	P
MARSEILLE	31	19	»	33	17	»	33	17	»	34	18	»	35	20	»	33	18	»	34	19	»
NICE	27	21	»	28	21	»	28	20	»	27	23	·	30	21	»	30	23	»	34	24	»
AJACCIO	29	16	»	29	18	·	31	18	»	29	18	»	29	17	»	32	18	»	35	18	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

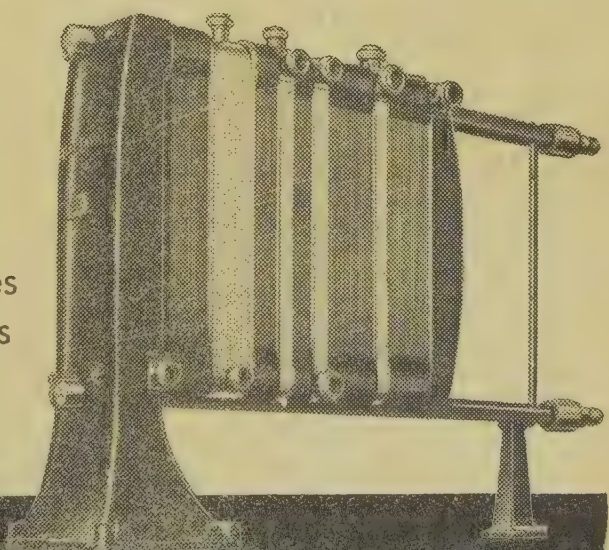
DeLaval



CLARIFICATEURS CENTRIFUGES

POUR
- vins nouveaux
- vins de pressoirs
- vins faits

RÉFRIGÉRANTS RAPIDES
Pasteurisateurs instantanés pour le traitement des vins



Nombreuses références dans les pays viticoles du monde entier

S.61

Société ALFA-LAVAL
10 rue Charles V PARIS 10e [illegible] ALFELI

Votre récolte tient à un fil !

Que les maladies se mettent dans votre vigne et vous risquez de ne récolter qu'un hecto là où vous pensiez en récolter dix.

QUATAM V vous garantit la destruction totale des maladies cryptogamiques.

QUATAM V vous garantit une récolte saine et abondante.

QUATAM V est économique : il résiste au **minimum** et **dans tous les cas** à cinq pluies caractérisées de deux heures chacune ou à une pluie fine et persistante durant trois jours consécutifs. Même si l'année est pluvieuse, il n'est pas nécessaire de recommencer sans cesse les pulvérisations.

QUATAM V est efficace : Monsieur Jean PERIN le chimiste-œnologue dont les travaux font autorité déclare :

« Le **QUATAM V** ne brûle pas la plante, mais bien réparti par « pulvérisation assure d'une façon parfaite la sauvegarde de la « vigne et plus particulièrement des feuilles basses qui sont si « souvent à l'origine des invasions de mildiou ou d'autres mala- « dies dues aux champignons. »

Une vigne traitée
avec **QUATAM V**
est une vigne sauvée !

QUATAM V

est en vente dans votre Coopérative habituelle
Si elle n'en a pas, dites-lui de s'adresser à la Société

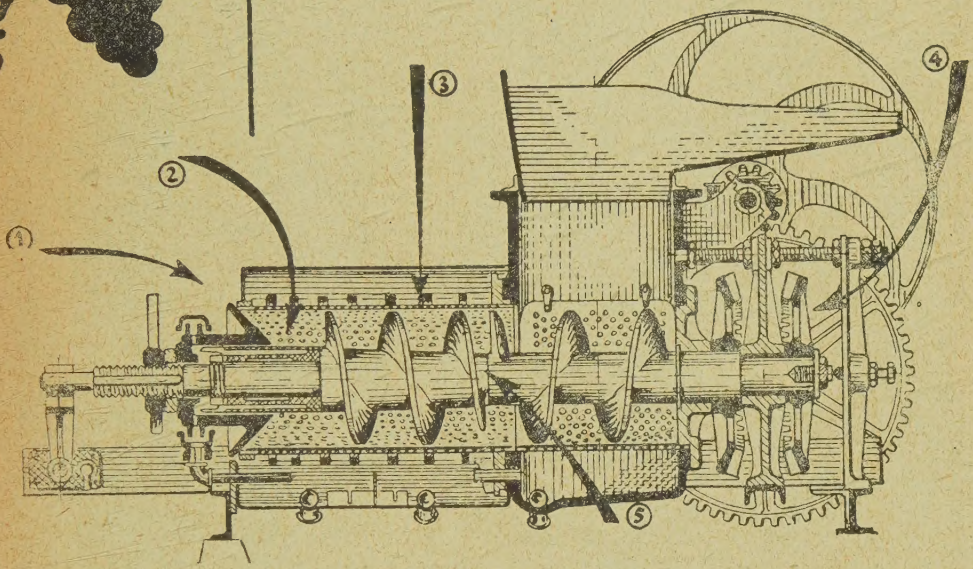
C. O. R. S. I. F. A.

1, Rue Anquetil — NOGENT-SUR-MARNE (Seine)

LA SOCIÉTÉ DES
PRESSOIRS COLIN

présente sa

PRESSE CONTINUE



① Réglage par cône.
② Assèchement parfait sans excédent de pression, par l'essorage central.
③ Pressurage progressif sur toute la longueur du cylindre.
④ Pressurage lent, mécanisme robuste.
⑤ Jonction des deux hélices, pas d'écrasement des pépins et des rafles,

VINIFICATION PARFAITE

PRESSOIRS COLIN

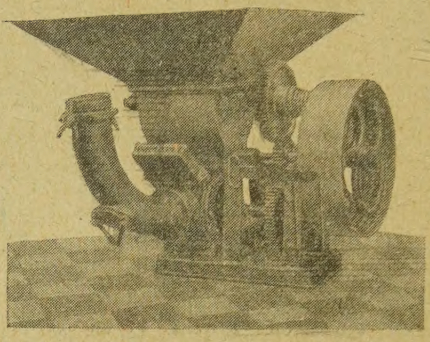
91, Rue J.-J. Rousseau — MONTREUIL-SOUS-BOIS (Seine)
Téléphone : AVRON 25-15 et 16.

MATÉRIEL DE VINIFICATION

"L'INCOMPARABLE" Breveté S.G.D.G. France et Etranger

FOULOIRS-POMPES

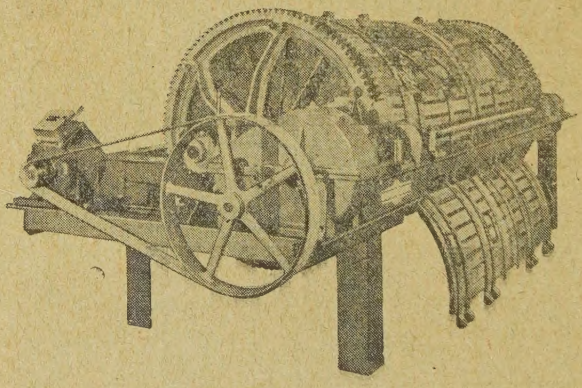
4 TYPES
DE
9.000 Kgs
A
45.000 Kgs
HEURE



4 TYPES
131 - 231
331
—
S-48

SERRADO

le PRESSOIR HORIZONTAL



VASLIN

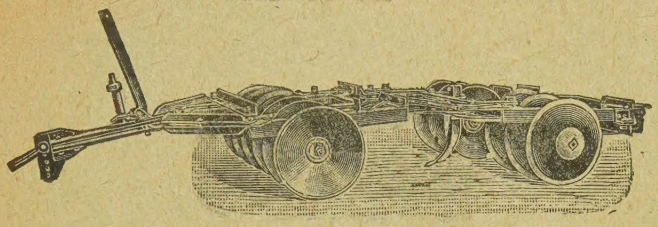
EMIETTAGE
AUTOMATIQUE
SANS FATIGUE
en économisant beaucoup
de Temps

6 MODÈLES

Etablissements **SERRADO** - Sté A. R. L.
Fondés en 1825. — **St-THIBÉRY** (Hérault)

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

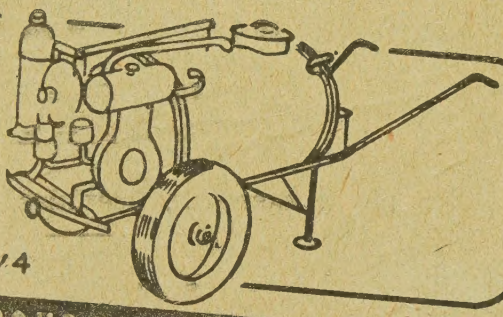
43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TÉL. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs. Pelles mécaniques

Demandez la brochure "La CULTURE PROFONDE sans retournement du sol par sous-solage" Edition 1950

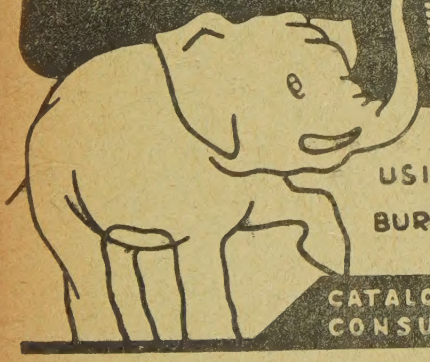
hypermicrover 100 L.

POMPE 2 PISTONS
DEBIT 13 LITRES MINUTE
MOTEUR 2 TEMPS 1 CV 1/4



PULVERISATEURS POUDREUSES ATOMISEURS

VERMOREL



USINES A VILLEFRANCHE (RHÔNE)
BUREAUX A PARIS 16 Quai du Louvre

CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE
CONSULTEZ NOTRE AGENT LOCAL

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Depuis plus d'un siècle...
au service de l'Agriculture

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX, BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

•

Toute la gamme des
INSECTICIDES

•

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

•

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. : DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.